IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Prière de lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement. Éloigner les mains, les cheveux et les spatules ou autre ustensiles des orifices d'alimentation et de sortie lors de l'utilisation de l'appareil afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages importants.
- Ne pas introduire les doigts ni tout autre objet dans le bec verseur. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'un orifice est bloqué.
- Toujours s'assurer que le couvercle est bien en place avant d'actionner l'appareil.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de

fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut également composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Retirer les pièces du mélangeur avant de les nettover
- Utiliser l'appareil seulement aux fins prévues.
- Le mélange de substances non comestibles inflammables peut être dangereux.
- Manipuler le cordon avec soin. Ne jamais transporter l'appareil par le cordon ni ne tirer sur ce dernier pour le débrancher. Il faut plutôt saisir la fiche et la tirer pour débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.

CONSERVER CES MESURES.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT: L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extèrieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extèrieur**. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation <u>seulement</u> au personnel des centres de service autorisés.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

NEED HELP?

For service, repair, or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do NOT** return the product to the place of purchase. **Do NOT** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

FULL ONE-YEAR WARRANTY (Applies only in U.S. and Canada)

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Necesita avuda

À fin de obtener servicio, reparación o por cualquier duda o pregunta con respecto a la unidad, por favor llame al número "800" apropiado que aparece en la cubierta de este manual. **NO** envíe de vuelta el producto al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Como opción puede también consultar la página de la red anotada en la cubierta de este manual.

Solamente en México, si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado. Puede encontrar un centro cercano a ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, reparación de enseres menores o comunicándose al teléfono 01-800-847-2309.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA (Este párrafo no no corresponde a los EE.UU. ni a Canadá)

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no es válida cuando: a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales, b) el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña, c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

Besoin d'aide?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **NE PAS** retourner le produit où il a été acheté. **NE PAS** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN (Valable aux É.-U. et au Canada seulement)

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 800 231-9786.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad fundamentales incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- A fin de proteger contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato.
- ADVERTENCIA: Todo aparato eléctrico operado en presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
- Evite el contacto con las partes móviles. A fin de evitar lesiones y (o) daño a la unidad, cuando la unidad esté en funcionamiento, mantenga las manos, la ropa, espátulas de mano y demás utensilios alejados de las aberturas del conducto-distribuidor.
- No introduzca los dedos ni objetos en la boquilla del distribuidor. No utilice la unidad cuando una abertura se encuentre obstruida.
- Siempre asegúrese que la tapa esté bien colocada en su lugar antes de accionar la unidad.
- No utilice la unidad si el cable o el enchufe

presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien, si la ha dejado caer o dañado. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen o arreglen. Puede también llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la unidad puede causar lesiones personales.
- No utilice la unidad a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Retire todas las partes de la unidad antes de lavarla.
- Utilice la unidad solamente para los fines previstos.
- El mezclar sustancias no comestibles e inflamables puede ser peligroso.
- Maneje el cable con cuidado. Nunca transporte la unidad por el cable ni tire del cable para desconectarlo de la toma de corriente; sujete el enchufe y hale con cuidado.
- No utilice este aparato en la presencia de vapores inflamables o explosivos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

TORNILLO DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: TLa unidad viene equipada con un tornillo de seguridad para prevenir la remoción de la cubierta inferior. A fin de reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no remueva la cubierta inferior. La unidad no contiene partes de utilidad para el consumidor. Cualquier mantenimiento deberá ser efectuado únicamente por personal autorizado.

ENCHUFE POLARIZADO (Modelos de 120 V solamente)

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado en el que una clavija es más ancha que la otra. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en una toma de corriente polarizada únicamente en un sentido. Si el enchufe no encaja en la toma, inviértalo. Si aún así no logra enchufarlo, busque la ayuda de un electricista. Por favor no modifique el enchufe a fin de no alterar esta medida de seguridad.

* BLACK&DECKER. is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.-UJ.

*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.



R12002/1-18-48E/S/F

Product may vary slightly from what is illustrated.

El producto puede variar ligeramente del ilustrado.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

Copyright © 2002 Applica Consumer Products, Inc. Pub. No.178247-00-RV01 Product made in People's Republic of China Printed in People's Republic of China

Producto fabricado en la República popular de China Impreso en la República popular de China

Produit fabriqué en République populaire de Chine Imprimé en République populaire de Chine

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Please read all instructions.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- WARNING: Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, and handheld spatulas and other utensils away from the chute and dispenser openings during operation to prevent injury and/or damage of the mixer.
- Do not put fingers or objects into the dispenser spout. Do not use with any openings blocked.
- Always be sure the Lid is securely in place before operating.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions

- or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Remove parts from mixer before washing.
- Do not use appliance for other than intended
- Mixing flammable non-food substances may be hazardous.
- Do not abuse the cord. Never carry the mixer by the cord or yank the cord to disconnect it from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Do not operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

TAMPER-RESISTANT SCREW

WARNING: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user serviceable parts inside. Repair should be done <u>only</u> by authorized service personnel.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug--one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way**.

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK

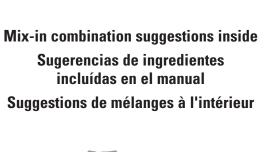
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION



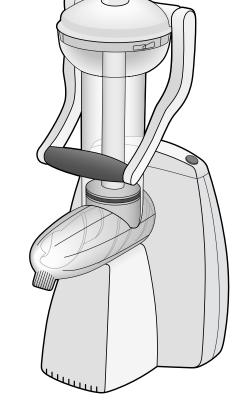
Arctic Twister[™]

Ice Cream Mixer Mezclador de helados Mélangeur de crème glacée

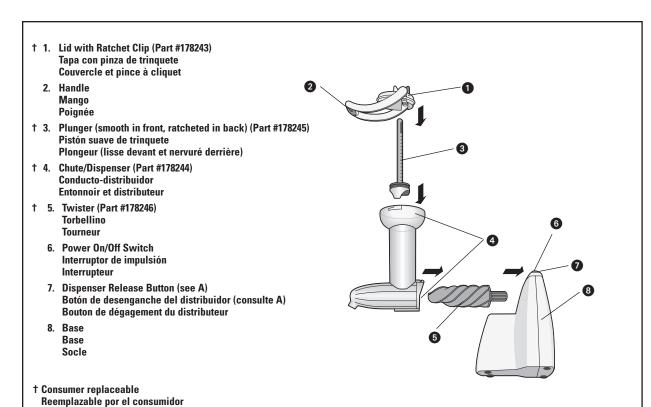




Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245 Accesorios/partes (EE.UU./Canadá) Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)



Série IC200 Series



How To Use

Before you use the Ice Cream Mixer for the first time, hand wash the Lid with Ratchet Clip, Plunger, Twister and Chute/Dispenser in hot, sudsy water; rinse with hot water and dry with paper or cloth towel. Do not wash the Base.

To Assemble the Ice Cream Mixer:

Remplaçable par le consommateur

- 1. Insert the Twister firmly into the opening on the Base (A)
- 2. Slide the Chute/Dispenser over the Twister along the runner on the Base (B); it will click into place. Note: Unit will not operate if Chute/Dispenser does not click into place.
- 3. Hold the Lid with Ratchet Clip in one hand with the Handle facing front. With one finger, push the Ratchet Clip on the Lid forward. In other hand, hold the Plunger with smooth side facing front, and from underside of Lid, insert Plunger into Clip opening (C), pushing Plunger up until the Ratchet Clip rests on top of the Plunger base.
- 4. Set aside the Lid with Plunger in place. Now you're ready to start mixing up some fun and delicious ice cream treats!

To Use the Ice Cream Mixer:

- Assemble all ingredients before you begin to make your first batch of twisty treats: Set out an ice cream scoop, the mix-ins you plan to use, ice cream cones, cups or dessert dishes, then bring out the ice cream.
- For best results, use hardened ice cream, frozen yogurt, sorbet or sherbet directly from the freezer.
- You may want to rinse off the Lid, Plunger, Chute/Dispenser and Twister before beginning new ice cream flavors or
- Always wash Lid, Plunger, Chute/Dispenser and Twister between batches, if you have been using ice cream or mix-ins containing peanuts, to prevent accidental peanut
- consumption by those who may be allergic to them. 1. Plug the Cord into a standard 120V wall outlet.
- 2. Position a flat-bottom cone, dessert dish or cup under the spout of the Chute/Dispenser.
- 3. Place 1 scoop of store-bought ice cream into the Chute/Dispenser. Sprinkle in 1-2 tablespoons of the mix-ins (see "About Mix-Ins"); add another scoop of ice cream, and continue layering as above, ending with ice cream, until Chute is filled
- 4. Fit the Lid with Ratchet Clip and Plunger in place (see

assembly instructions #3 above), onto Chute opening, pressing down slightly and turning the Lid to the right to fit into position, then to the left to lock it into place on the Chute.

- 5. Gently pump the Handle up and down a few times to "prime" the Chute. 6. Press the On/Off Switch to "on" position, then slowly pump
- the handle to move ingredients down the Chute. As you pump the handle, the ingredients will automatically be moved into the Twister, then out the spout of the Dispenser.
- 7. When the Chute is empty, turn On/Off Switch to "off" position. Push the Ratchet Clip forward and pull up the Plunger, then use the Handle to move the Lid to the right. Lift the lid with the Plunger in place out of the Chute.

8. Repeat steps 2-6 to make as many batches as desired. **About Mix-Ins:**

A wide-variety of mix-ins, alone or in combination can be used to make delicious ice cream treats:

Candies: Mints, candy-coated chocolate pieces (any flavor), candy tarts, peanut-butter cups, caramel-and-nut candy bars or cookie-candy bars, flavored baking chips, plain or nut chocolate bars, mini marshmallows.

Cookies: Wafer or sandwich cookies, graham crackers, chocolate covered cookies or crackers, granola or energy bars. **Cereal:** Fruit-flavored loops, crisped or puffed cereals, flavored puffed or flaked cereals, granola.

Fruit: Strawberies, raspberries, blueberries, pitted cherries, diced melon or kiwi pieces.

Nuts: Peanuts, walnuts, pecans, almonds, cashews, hazelnuts,

Test Kitchen Tips

- Use sticky candies, such as plain or chocolate-covered caramels or dried fruit, such as raisins or apricots, sparingly
- For best results, when layering mix-ins and ice cream, use a total of about 2 tablespoons of mix-ins per layer. For example, 1 tablespoon of candy-coated chocolate pieces and 1 graham cracker, broken.
- We do not recommend using gummy candies of any kind. • Fruit with a high water content, such as oranges, watermelon, and the like, work best when making desserts served in dishes or cups rather than cones

This appliance is intended for household use only.

Suggested Ice Cream and Mix-in Combinations

Start with these, then let your imagination loose to create your

Raspberry Razzmatazz: Vanilla frozen yogurt, fresh raspberries, hocolate chips: serve in cones or dessert dishes Rainbows 'n Stars: Vanilla ice cream, fruit-flavored charmshaped breakfast cereal, candy-coated chocolate pieces; serve

S' MMMMores: Vanilla or chocolate ice cream, milk chocolate bars, graham crackers, mini marshmallows; serve in cones. Peanut Butter Passion: Vanilla ice cream, chocolate-peanut butter cups, peanut butter cookies; serve in plain or chocolate

Coffee-Toffee Crunch: Coffee frozen yogurt, espresso beans,

Lemon-Coconut Cake: Vanilla ice cream, lemon wafer cookies, shredded coconut; serve in cones or dessert dishes.

Three-Cheers for the Red, White and Blue: Vanilla ice cream or frozen yogurt, chopped fresh strawberries, whole fresh blueberries; serve in dessert dishes or cones.

Strawberry Shortcake: Vanilla ice cream, chopped fresh ries, vanilla wafers; serve in dessert dishes; top with a dollop of whipped cream or whipped topping and a strawberry. Never Enough Nuts: Butter pecan ice cream, cashews,

chocolate-covered peanut-nougat candy bar; serve in cones. Beat the Heat: Mango sorbet, canteloupe chunks, kiwi chunks; serve in dessert dishes.

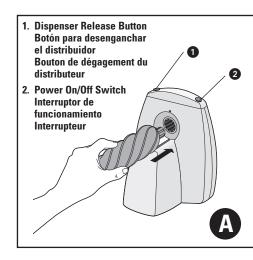
Triple-Chocolate Treat: Chocolate ice cream, chocolate filledchocolate sandwich cookies, plain chocolate candy-coated pieces; serve in chocolate cones.

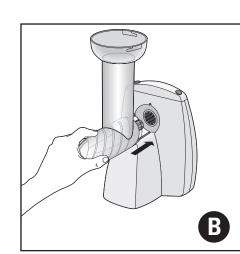
Midnight Mint Special: Chocolate ice cream, mint-flavored chocolate chips, chocolate covered mint cookies; serve in cones or dessert dishes.

Cleaning & Storage

When you have finished an Arctic Twister session, the Ice Cream Mixer is easy to disassemble and clean:

- 1. Unplug the cord from the wall outlet.
- 2. Detach the Lid and the Plunger from the Chute/Dispenser. Remove the Plunger from the Lid for easy cleaning.
- 3. Place a dishcloth or paper towel over the spout to catch any drips. Press the Dispenser Release Button to remove the Chute/Dispenser and the Twister from the
- 4. Under running water, rinse any ice cream or mix-in residue from the Lid, Plunger, Twister, Chute/Dispenser, and check the spout of the Chute/Dispenser to be sure it is clear of any residue. These parts can be hand-washed in hot, sudsy water or placed in top rack of dishwasher. Dry all parts thoroughly before storing.
- 5. Wipe the Base with a soft, damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleaners on the Base or any of the Mixer parts, as they can damage the finish.
- 6. To store, coil the Cord in loops and secure it with a twist tie. Do not wrap the Cord around the Mixer.





Como usar

Antes de utilizar el mezclador de helados por primera vez, lave a mano con agua caliente enjabonada la tapa con la pinza de trinquete, el pistón, el torbellino y el conducto-distribuidor y seque con una toalla de tela o de papel. No lave la base.

Ensamblaje del mezclador de helados: 1. Introduzca el torbellino firmemente en la abertura de la base

- 2. Deslice el conducto- distribuidor por encima del torbellino a lo largo de la base (B) hasta encajar. Nota: La unidad no funcionará a menos que el conducto-distribuidor esté bien instalado
- 3. Sujete la tapa de pinza de trinquete con una mano y oriente el mango hacia enfrente. Presione la pinza de trinquete hacia enfrente. Sujete el pistón con la otra mano (el costado liso orientado hacia enfrente) e introduzca el pistón en la abertura de la pinza por debajo de la tapa (C) empujando el pistón hacia arriba hasta que la pinza de trinquete descanse sobre la base del pistón.
- 4. Coloque a un lado el mezclador y dé inicio a la preparación de un ¡sabroso helado!

Funcionamiento del mezclador:

- Reúna todos los ingredientes necesarios para preparar la primera tanda de helados, incluyendo una cuchara de servir, mezclas, conos, tazas de postre y el helado
- A fin de lograr mejores resultados, utilice helado endurecido, yogur o sorbete congelado.
- Se recomienda lavar la tapa, el pistón, el conductodistribuidor y el torbellino antes de preparar mezclas de diferente sabor.
- Siempre lave la tapa, el pistón, el conducto-distribuidor y el torbellino entre la preparación de una tanda y otra especialmente si ha agregado cacahuetes a la mezcla, a fin de prevenir el consumo accidental por personas con reacción alérgica a los cacahuetes.
- 1. Enchufe la unidad en una toma de corriente estándar de 120 V.
- 2. Coloque un cono de inferior plano o una taza de postre debajo de la boquilla del conducto-distribuidor.
- 3. Agregue 1 cucharada de helado adentro del conducto. Espolvoree 1 o 2 cucharadas de ingredientes (consulte "Ingredientes"); agregue otra cucharada de helado v continúe alternando las capas hasta llenar el conducto. Asegúrese que la última capa sea de helado.

- 4. Coloque la tapa con la pinza de trinquete y el pistón en su lugar (consulte el paso # 3 de ensamblaie), en la abertura del conducto. Presione y gire la tapa hacia la derecha para ajustarla y luego gire hacia la izquierda hasta cerrar..
- 5. Bombee el mango con cuidado hacia arriba y hacia abajo unas cuantas veces para "preparar" el conducto.
- 6. Encienda el interruptor y bombee el mango despacio a fin de impulsar los ingredientes. Mientras el mango se bombea, los ingredientes automáticamente pasan al torbellino y después al distribuidor.
- 7. Apague el interruptor. Presione la pinza de trinquete hacia enfrente y hale el pistón hacia arriba. Utilice el mango para mover la tapa hacia la derecha. Levante la tapa con todo y pistón y retírela del conducto.
- 8. Repita los pasos del 2 al 6 y prepare cuantas tandas de helado desee.

Ingredientes:

Se puede utilizar una gran variedad de ingredientes a fin de preparar sabrosos helados:

Dulces: Mentas, dulces cubiertos de chocolate, dulces ácidos. mantequilla de maní, dulces de nueces con caramelo, chocolate de cocinar, barras de chocolate o malvavisco. Galletas: Barquillo, galletas rellenas, galletas cubiertas de chocolate, biscochos, granola o barras nutritivas.

Cereal: Cereales de fruta, de arroz, hojuelas de maíz, granola. Fruta: Fresas, frambuesas, arándanos, cerezas, melón o kiwi. Nueces: Cacahuetes, nueces de nogal, pecanas, almendras, semillas de marañón, avellanas, nueces de Brasil.

- No utilice con mucha frecuencia los dulces pegajosos incluyendo el caramelo sencillo o con chocolate y la fruta deshidratada como las pasas o albaricoques.
- Para lograr mejores resultados, cuando alterne las capas de helado con los ingredientes, no exceda 2 cucharadas de ingredientes por capa. Por ejemplo, se puede agregar 1 cucharada de pedacitos de chocolate cubierto de confite y 1 cucharada de galleta deshecha.
- No se recomienda utilizar dulces pegajosos de ningún tipo.
- Si utiliza fruta de alto contenido de líquido como las naranjas o las sandias, asegúrese de servir el helado en tazas envés

Esta unidad ha sido diseñada solamente para uso doméstico.

Sugerencia de diferentes mezclas y combinaciones de helados Puede ensayar con los ingredientes señalados a continuación o ¡prepare sus recetas predilectas!

Delicia de frambuesa: Yogur de vainilla congelado, frambuesas frescas, chocolates de cocinar; sirva en conos o en tazas de

Arco iris y estrellas: Helado de vainilla, cereal de colores, chocolate cubierto de dulce; sirva en conos.

Malvavisco: Helado de vainilla o de chocolate, barras de chocolate de leche, galletas y malvaviscos pequeños; sirva en

Pasión de mantequilla de maní: Helado de vainilla, chocolates rellenos de mantequilla de maní, galletas de mantequilla de maní; sirva en conos simples o de chocolate.

Caramelo crujiente de café: Yogur de café congelado, granos de café expreso, caramelo de chocolate

Pastel de coco y limón: Helado de vainilla, galletas de barquillo de limón, coco rallado; sirva en conos o en tazas de postre.

Tres vivas al rojo, blanco y azul: Helado de vainilla o yogur congelado, fresas cortadas, arándanos enteros; sirva en conos o tazas de postre

Pastel de crema con fresas: Helado de vainilla, fresas cortadas, galletas de vainilla, sirva en tazas de postre y corone con crema batida y una fresa.

Abundancia de nueces: Helado de pecanas, semillas de marañón, una barra de chocolate rellena de caramelo y cacahuetes; sirva en conos.

Adiós al calor: Sorbete de mango, pedazos de melón, pedazos de kiwi; sirva en tazas de postre.

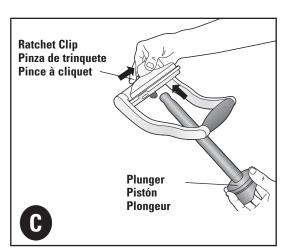
Deleite de tres chocolates: Helado de chocolate, galletas rellenas de chocolate, pedazos de dulce de chocolate; sirva en

Especial de menta de la medianoche: Helado de chocolate, chocolates de menta, galletas de menta cubiertas de chocolate; sirva en conos o en tazas de postre.

Cuidado v limpieza

Una vez que hava terminado de utilizar el Arctic Twister™, la unidad se puede desarmar fácilmente:

- 1. Desenchufe el cable de la toma de corriente.
- 2. Separe la tapa y el pistón del conducto-distribuidor. Retire el pistón de la tapa para una limpieza más fácil.
- 3. Coloque una toalla de cocina o una de papel debajo de la boquilla para absorber cualquier líquido. Presione el botón de desenganche del distribuidor para remover el conductodistribuidor y el torbellino de la base.
- 4. Bajo la llave, enjuague todo residuo de helado o de ingrediente de la tapa, conducto-distribuidor, pistón y
- torbellino y revise el conducto-distribuidor para asegurarse que no contiene residuos. Las partes removibles se pueden lavar a mano con agua caliente enjabonada o en la bandeja superior de la máquina lavaplatos. Seque bien todas las partes antes de almacenar la unidad.
- 5. Limpie la base con un paño suave o con una esponja. No utilice limpiadores abrasivos en la base ni en ninguna parte del mezclador para evitar el riesgo de dañar el acabado.
- 6. Para almacenar el cable, recójalo en bucles y asegúrelo con un sujetador de torsión. No enrolle el cable alrededor de la





Keep hands, hair, clothing, hand-held spatulas and other utensils away from Chute Dispenser openings when Power Switch is in "on" position.

Cuando la unidad esté en funcionamiento, mantenga las manos, la ropa, espátulas de mano y demás utensilios alejados de las aberturas del conducto-distribuidor.

Éloigner les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et tout autre ustensile de l'orifice du distributeur lorsque l'interrupteur est en position de marche.

Utilisation

Avant la première utilisation, à la main le couvercle avec la pince à cliquet, le plongeur, le tourneur et l'entonnoir distributeur dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer à l'eau chaude et assécher avec un essuie-tout ou un linge. Ne pas laver le socle.

Assemblage du mélangeur à crème glacée

- 1. Insérer le tourneur fermement dans l'ouverture du socle (A). 2. Faire glisser l'entonnoir et le distributeur sur le tourneur et les enclencher en place dans le socle (B). Note : L'appareil ne fonctionne pas lorsque l'entonnoir et le distributeur ne sont pas enclenchés en place.
- 3. Retenir le couvercle avec la pince à cliquet d'une main avec la poignée vers l'avant. Pousser d'un doigt la pince à cliquet vers l'avant. De l'autre main, tenir le plongeur avec sa face lisse vers l'avant et insérer le plongeur sous le couvercle dans l'ouverture de la pince à cliquet (C) en poussant le plongeur vers le haut jusqu'à ce que la pince à cliquet repose sur le dessus de la base du plongeur.
- 4. Mettre le couvercle avec le plongeur en place de côté. On peut maintenant se mélanger de délicieuses gâteries à la crème glacée.

Utilisation du mélangeur

- Rassembler d'abord tous les ingrédients avant de se servir de l'appareil. Il faut une cuillère à crème glacée, les mélanges à incorporer, des cornets à crème glacée, des bols à desserts, puis de la crème glacée.
- Afin d'optimiser les résultats, se servir de crème glacée dure, de yogourt glacé ou de sorbet provenant directement du congélateur.
- Il est conseillé de rincer le couvercle, le plongeur, l'entonnoir-distributeur et le tourneur lorsqu'on change de saveur ou de mélange.
- Il faut toujours laver le couvercle, le plongeur, l'entonnoir distributeur et le tourneur lorsqu'on utilise de la crème glacée ou des mélanges renfermant des noix afin d'éviter les risques d'allergies.
- 1. Brancher le cordon dans une prise standard de 120 V. 2. Placer un cône à fond plat ou un bol à dessert sous le bec
- de l'entonnoir-distributeur. 3. Déposer une cuillère de crème glacée achetée dans l'entonnoir-distributeur. Saupoudrer 1 ou 2 cuillères de mélange (voir la rubrique "Mélanges"), ajouter une autre cuillère de crème glacée et continuer à alterner de la sorte en remplissant l'entonnoir et en finissant avec de la crème
- 4. Placer le couvercle avec la pince à cliquet et leplongeur en place (voir la directive d'assemblage n° 3 plus haut) dans l'entonnoir en appuvant légèrement sur le couvercle et en le faisant tourner vers la droite pour le mettre en place, puis le faire tourner vers la gauche pour le verrouiller enplace.

- 5. Pomper doucement la poignée à quelques reprises pour amorcer l'entonnoi
- 6. Placer l'interrupteur à la position de marche(ON), puis pomper lentement la poignée pour abaisser les ingrédients dans l'entonnoir. Lorsqu'on pompe la poignée, les ingrédients passent automatiquement de l'entonnoir, au tourneur, au distributeur, puis ils sortent par le bec du distributeur.
- 7. Lorsque l'entonnoir est vide, placer l'interrupteur en position d'arrêt (OFF). Pousser la pince à cliquet vers l'avant et soulever le plongeur, puis utiliser la poignée pour déplacer le couvercle vers la droite. Soulever le couvercle avec le plongeur enplace et les sortir de l'entonnoir
- 8. Répéter les étapes 2 à 6 pour préparer autant de mélanges au'on veut.

ou en combinaisons pour préparer de délicieuses gâteries à la crème glacée. Friandises : Menthes, morceaux de chocolat enrobés de

On peut utiliser un bon nombre de mélanges individuellement

sucre, bonbons sûrs, moules au beurre d'arachides, tablettes au caramel et aux noix ou tablettes de biscuit, différentes saveurs de brisures pour la cuisson, tablettes de chocolat ou de chocolat aux noix, guimauves miniatures. Biscuits: Gaufrettes ou biscuits à la crème, biscuits graham,

biscuits enrobés de chocolat, barres granola ou énergétiques. **Céréales**: Anneaux à saveur de fruits, céréales soufflées, céréales soufflées ou en flocons à diverses saveurs, mélange

Fruits: Fraises, framboises, bleuets, cerises dénoyautées, melon en dés ou morceaux de kiwi.

Noix: Arachides, noix de Grenoble, pacanes, amandes, noix d'acajou, noisettes, noix du Brésil.

Test Kitchen Tips

- Utiliser avec modération des friandises qui collent (comme des caramels) ou des fruits séchés ordinaires ou enrobés de chocolat (comme des raisins secs ou des abricots).
- Afin d'optimiser les résultats, lorsqu'on alterne les ingrédients, utiliser un maximum de 2 cuillères à table de mélange par couche (comme une cuillère à table de chocolat enrobé de sucre et un biscuit graham émiétté).
- Il est déconseillé d'utiliser des friandises renfermant de la gomme à mâcher.

• L'utilisation de fruits à forte teneur en eau (comme des

oranges ou du melon) convient mieux lorsque la préparation est servie dans un bol plutôt que dans un cône. L'appareil est conçu pour une utilisation domestique

seulement.

alacée.

Combinaisons suggérées Il est conseillé d'essayer d'abord les combinaisons qui suivent et de laisser libre cours à son imaginationpar la suite!

Raz-de-marée aux framboises : Yogourt glacé à la vanille, framboises fraîches, brisures de chocolat semi-sucrées; le tout servi dans un cône ou dans un bol à dessert. Étoiles et arc-en-ciel : Crème glacée à la vanille, céréale avec

guimauves miniatures, morceaux de chocolat enrobés de sucre; Tout garni : Crème glacée à la vanille ou au chocolat, tablette de

chocolat au lait, biscuits graham, guimauves miniatures; servi dans un cône Passion au beurre d'arachides : Crème glacée à la vanille, moules au beurre d'arachides, biscuits au beurre d'arachides;

servi dans un cône ordinaire ou au chocolat.

Croquant au café et au caramel : Yogourt glacé au café, graines de café expresso, morceaux de caramel au chocolat. Gâteau au citronet à la noix de coco : Crème glacée à la vanille,

gaufrettes au citron, noix de coco râpée; servi dans un cône ou dans un bol à dessert.

Rouge, blanc, bleu: Crème glacée ou yogourt glacé à la vanille, fraises fraîches hachées, bleuets frais entiers; servi dans un cône ou dans un bol à dessert.

fraîches hachées, gaufrettes à la vanille; le tout servi dans un bol à dessert et garni de crème fouettée et d'une fraise. Noix ultra : Crème glacée au beurre et aux pacanes, noix

Shortcake aux fraises : Crème glacée à la vanille, fraises

à dessert. Brise fraîche: Sorbet à la mangue, morceaux de cantaloup,

morceaux de kiwi; servi dans un bol à dessert. Triple chocolat : Crème glacée au chocolat, biscuits au chocolat à la crème au chocolat, morceaux de chocolat enrobés de sucre; servi dans un cône au chocolat.

d'acajou, nougat aux noix enrobé de chocolat; servi dans un bol

Menthe de minuit : Crème glacée au chocolat, brisures de chocolat à la menthe, biscuits à la menthe enrobés de chocolat; servi dans un cône ou dans un bol à dessert.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Lorsqu'on a fini de se servir de l'appareil, le démonter et le nettoyer aisément comme suit

- 1. Débrancher le cordon de la prise.
- 2. Retirer le couvercle avec le plongeur de l'entonnoir. Retirer le plongeur du couvercle afin d'en faciliter le nettoyage.
- 3. Placer un linge à vaisselle ou un essuie-tout sur lebec pour attraper les gouttes. Enfoncer le bouton de dégagement du distributeur afin de retirer l'entonnoir-distributeur et le tourneur du socle.
- 4. Rincer à l'eau courante tout résidu de crème glacée ou d'ingrédients du couvercle, du plongeur, du tourneur, de l'entonnoir-distributeur et vérifier le bec de l'entonnoir/ distributeur pour s'assurer qu'il est sans résidus.
- 5. Essuyer le socle avec un chiffon doux ou une éponge humide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur le socle ou sur toute autre pièce de l'appareil au risque d'en
- 6. Pour ranger l'appareil, enrouler le cordon en boucles et le fixer à l'aide d'un serre-fil. Ne pas enrouler le cordon autour
- de l'appareil.